

【ヒルトン東京お台場】
春を彩る、いちごスイーツの優雅なひととき
「ストロベリーアフタヌーンティー」が登場

<期間:2026年3月1日~5月17日>

【2026年1月27日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人/中里英樹)では、2026年3月1日(日)より、2F「グリロジー バー&グリル」にて、旬のいちごを主役にした多彩なスイーツを楽しめる「ストロベリーアフタヌーンティー」を期間限定で提供いたします。シェフの感性が息づくセイボリーやお替わり自由のサンドイッチも揃います。



ヒルトン東京お台場で毎年ご好評をいただいているストロベリーアフタヌーンティー。今年は、王道の味わいから遊び心あふれる一品まで、バリエーション豊富にラインアップしました。

スイーツは、フレッシュいちごをクリームやゼリーとのペアリングで楽しむ食べ比べをはじめ、マスカルポーネと綿あめを組み合わせた食感の意外性が楽しいデザート、さくとしたシュー生地にはピスタチオとチョコレートの濃厚なクリームを重ねたパリプレスト、和の趣を添えたいちご大福などをご用意。ふんわりとした口どけが魅力のショートケーキ、いちごとチョコレートのムース、フルーツグラタンを含む全9種が並びます。

シェフが手がけるセイボリーでは、柔らかく蒸し上げた豚肉とバルサミコ酢を合わせたバーガーや、ミートボールをしのばせた食べ応えのあるドリア、いちごのコンポートを添えたチーズフライなど、3種を揃えました。

また、ホテルメイドのスコーンやサンドイッチを春限定メニューでご用意し、ワゴンサービスでお席までお届けします。お好きなだけ召し上がりください。

旬のいちごを主役にしたスイーツが揃う、期間限定のストロベリーアフタヌーンティー。春の光が差し込む空間で、季節を感じるティータイムをお過ごしください。

■「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

期間：2026年3月1日(日)～5月17日(日)

場所：「グリロジ ーバー&グリル」(2F)

時間：平日 15:30～17:30(120分間のご利用) / 土日祝 15:30～17:00(90分間のご利用)

料金：7,800円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

メニュー：全18種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

スイーツ いちごショートケーキ／マスカルポーネと綿あめ いちごソース／いちごヨーグルト／フルーツグラタン／パリプレスト／いちごとチョコレートムース／いちご食べ比べ(カスタードクリームとシャンパンゼリー)／いちご大福／チーズといちごのムース

セイボリー パルサミコ酢豚のバーガー／ミートボールドリア／チーズフライ いちごのコンポート添え

ワゴンサービス プレーンスコーン、いちごスコーン、サンドイッチ4種

※ワゴンサービスのメニューはお席までお持ちいたします。



いちごヨーグルト、
いちごとチョコレートムース、
マスカルポーネと綿あめ いちごソース



いちごショートケーキ、
チーズといちごのムース、いちご大福



パリプレスト、
いちご食べ比べ(カスタードクリームとシャンパンゼリー)、
フルーツグラタン



バルサミコ酢豚のバーガー、
チーズフライ いちごのコンポート添え、
ミートボールドリア

<ワゴンサービスメニューは食べ放題>

ホテルメイドのスコーンは、バターの香りが広がるプレーンと、いちごの風味をまとったストロベリー の 2 種をご用意。濃厚なクロテッドクリームや自家製ジャムとともにどうぞ。また、バリエーション豊かな 4 種のサンドイッチもご用意。ココアバゲットにターキーパストラミやフレッシュな野菜を挟んだ食べ応えのある一品や、フランボワーズのパンに甘酸っぱいいちごバターを合わせた春らしいデザートサンドなど、お好きなだけお楽しみください。



<オリジナル アフタヌーンティースタンドについて>

アフタヌーンティースタンドは、D-écrudesign(ディ・エクリュデザイン)によるもの。ブランドディレクターの徳永 彌生氏が、水門・防水扉の製造工程で生じるステンレスの端材に着目し、独自に開発した特殊な研磨技術により、光り輝くテーブルウェアへと生まれ変わらせました。特長的なフォルムはヒルトン東京お台場の外観をモチーフとしており、どの角度からもスイーツやセイボリーが美しく見えるように設計されています。



■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7307>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内) 10:00~20:00

■ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む全 453 室の客室にプライベートバルコニーを備え、東京湾やレインボーブリッジ、東京タワーを望む絶好のロケーションに位置します。光と風が心と時間にゆとりをもたらす空間で、都心にいながら非日常のひとときをお過ごしいただけます。館内には、鉄板焼、寿司、天ぷら、会席料理を提供する「さくら」、カクテルや豊富なウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING(シースケープ テラス・ダイニング)」、グリルレストラン「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」、中国料理「跳龍門」など、多彩なレストラン&バーを備えています。さらに、天井高 8m の大宴会場をはじめとする 22 タイプの宴会場と 2 つのウェディングチャペルを有し、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>

https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://twitter.com/hiltonodaiba>

■ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、100年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコン的なイベント会場などを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界6大陸で600軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内25ホテル(総客室数8,119室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は3,428名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シエラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2026年1月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からのお問い合わせ】

ヒルトン東京お台場

担当: マーケティング コミュニケーションズ 澤

E-mail: marketing@hilton-odaiba.com

TEL: 03-5500-5509 FAX: 03-6740-2130 (平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 舟木、菊地、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)